



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KONSERVE FASULYE

Taze fasulye
Domates
Biraz sıvıyağ
Konserve ya da buzdolabı poşeti

Konserve fasulye tarifi için hazırladığınız kavanozların kapaklarını sıcak suyla temizleyin ve kurulayın. Domatesleri güzelce soyun ve doğrayın.

Ardından fasulyeleri de kırın ya da yarma şeklinde hazırlayın. Tamamen sizin tercihinize bağlı.

Geniş bir tencereye biraz sıvıyağ dökün. Fasulyeleri alın ve biraz kavurun. Ardından üzerine domatesleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve domatesler suyunu salana kadar pişirin.

Birkaç dakika karıştırın. Ardından kavanozlara pay edin. Kavanozları bekletmeden kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Konserve fasulyenin püf noktası budur. Dolayısıyla her kavanozun içerisine fasulye koyar koymaz kapağını kapatın.

Bir gün bu şekilde bekletin. Kavanozlar çevrildiğinde kapak içe doğru çöker. Aksi taktirde konserve tutmamış demektir. Tutmayan kavanozları tüketin.

Kavanozlar doğru şekilde hazırlanırsa uzun süre dayanır. Kavanoza koymak istemeyenler buzdolabı poşetine koyarak dondurucuda saklayabilir.

